

Pesto Genovese

Das Rezept ist angepasst an den Thermomix.

Zutaten:

200 gr Pecorino Romano (Schafskäse)

200 gr Grana Padano oder Parmigiano Reggiano (Parmesan)

30 gr Basilikumblätter (am Besten frisch gezupft)

2-3 Knoblauchzehen (die Menge ist Geschmacksfrage, 13 gr - 20 gr Nettogewicht nach dem Schälen kommen gut an)

50 gr. Pinienkerne

350 gr Olivenöl kalt gepresst

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zuerst die Pinienkerne leicht anrösten, nur leicht goldbraun. Achtung: bei hoher Hitze verbrennen die Pinienkerne sehr schnell und werden schwarz. Die Kerne ständig in der Pfanne bewegen und wenn es soweit ist, sofort aus der Pfanne auf einen Teller zum Abkühlen ausbreiten. Die Kerne können in der Pesto nur abgekühlt verarbeitet werden (sonst dunkelt das Basilikum).

Die harten Randstücke vom Pecorino und Parmesan entfernen und die Käse in größere Stücke schneiden. Bei Stufe 10 je einen Käse (200 gr) in Stücken in den Thermomix geben und in 10 sec zerkleinern. Nach jedem Zerkleinern den „geriebenen“ Käse in eine Schüssel umfüllen. Die Thermomix Schüssel wieder komplett leer machen und Käsekrümel heraus nehmen.

Hinweis: Der Thermomix wird beim Käse zerkleinern sehr laut, ist kein Problem. Bitte das Käse zerkleinern nicht mit einfachen Mixern tun, diese gehen dabei schnell kaputt oder der Käse wird ggf. zur Paste. Alternative: den Käse mit einer Reibe (Kurbel oder Hand) zerkleinern.

Den Knoblauch in die Schüssel geben und 3 Sekunden bei Stufe 7 zerkleinern. Mit dem Spatel alle Knoblauchstücke wieder nach unten in die Schüssel streichen. Die angerösteten und abgekühlten Pinienkerne hinzugeben und in 3 Sekunden bei Stufe 5 zerkleinern. Wieder alles mit dem Spatel nach unten streichen. Die 30 gr Basilikumblätter und 350 gr Olivenöl hinzugeben und 10 Sekunden bei Stufe 8 zerkleinern. Achtung: Basilikum wird bei zu langem Mixen bitter, je schneller das geht und je mehr Öl im Mixtopf ist, desto besser.

Alles mit dem Spatel nach unten streichen und den Inhalt des Mixtopfs in der Schüssel mit dem Käse gut mischen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Das wars! Guten Appetit!

Aufbewahrung: die Pesto hält sehr lange im Kühlschrank, wenn eine dünne Schicht Öl oben drauf ist. Bei der Rezeptzusammensetzung sollte das gut klappen. Wenn von der kalten Pesto aus dem Kühlschrank etwas entnommen wird, dann wieder die Oberfläche glatt machen und ggf. die Pesto im Warmen stehen lassen und warten, bis sich wieder Öl obenauf gesammelt hat, dann wieder in den Kühlschrank zurück.

Zugabe von heißem Nudelwasser vor dem Servieren: ggf. pro Portion einen bis eineinhalb Löffel heißes Nudelwasser zur Pesto dazu geben, damit die Mischung gut flüssig wird und sich sehr gut mit den Nudeln vermengt.

Historie und weitere Infos siehe auch <https://de.wikipedia.org/wiki/Pesto>